

MEMORIA

Proyecto de recuperación del
Tostado da Ribeira



Vitivinícola del Ribeiro S.C.G.

INDICE

1.- PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA
1.1.- ACTIVIDAD DESARROLLADA
1.2.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN
1.3.- SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
1.4.- PRODUCTOS COMERCIALIZADOS
1.5.- VARIEDADES AUTÓCTONAS DE LA D.O.
RIBEIRO

2.- PROYECTO DE RECUPERACIÓN DEL
TOSTADO DO RIBEIRO
2.1.- ANTECEDENTES HISTÓRICOS
2.2.- LOS VINOS DULCES EUROPEOS
2.3.- LA ELABORACIÓN DE VINOS DE UVA
PASIFICADA A CUBIERTO
2.4.- OBJETIVOS
2.5.- MATERIALES Y MÉTODOS
2.6.- RESULTADOS
2.7.- CONCLUSIONES
2.8.- TRABAJOS POSTERIORES

3.- PROPUESTA DE AMPLIACIÓN DEL
REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE
ORIGEN RIBEIRO

4.- ANEXOS
ANEXO I: SOLICITUD DE REGLAMENTACIÓN
AL COSEJO REGULADOR
ANEXO II: REGISTRO DE CONDICIONES
AMBIENTALES EN EL LOCAL DE
PASIFICACIÓN
ANEXO III: DOCUMENTOS GRÁFICOS
ANEXO IV: RECORTES DE PRENSA.
PROPUESTAS DE LA COOPERATIVA
RELATIVAS AL TOSTADO
ANEXO V: AMPLIACIÓN DEL REGLAMENTO
DE LA D.O RIBEIRO. TOSTADO DO RIBEIRO

1.- PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

1.1.- ACTIVIDAD DESARROLLADA

a) Actividad

La bodega Vitivinícola del Ribeiro s.c.g. inicia su andadura en el año 1968 fruto de la fusión de la Cooperativa San Pedro de Leiro y la Cooperativa Nuestra Señora del Portal de Rivadavia.

La actividad principal se desarrolla en el sector vitivinícola realizando la elaboración y envasado de vinos, aguardientes y licores diversos.

Actualmente está iniciando acciones dentro del campo de la viticultura puesto que se están llevando a cabo nuevas plantaciones con variedades autóctonas en una experiencia de unión de derechos de plantación en explotaciones gestionadas directamente por la cooperativa.

b) Socios viticultores

La empresa es una Cooperativa que cuenta actualmente con 721 socios titulares. Esta empresa dispone además de 654 viticultores asociados con contrato a largo plazo. Esto conlleva casi el cincuenta por ciento de la comercialización del vino de bodegas industriales inscritas en el Consejo Regulador de la D.O. Ribeiro

c) Viñedos propios

La Denominación de Origen Ribeiro incluye los municipios de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada, así como ciertas parroquias de Ourense, Carballino, Boborás, Toén y San Amaro. En total la superficie registrada en el Consejo Regulador de la D.O. Ribeiro ronda las 2.700 hectáreas, de las que el 71% se dedican a la producción de uva para elaboración de vinos blancos.

La empresa Vitivinícola del Ribeiro S.Coop. Gallega, es promotora de un plan colectivo de reestructuración y cooperativización de viñedos.

Esta empresa, que está ubicada en un medio rural cuya materia prima, la uva, se obtiene del entorno más próximo; está desarrollando un plan de reconversión del viñedo que se considera pionero dado que está basado en la cooperativización de derechos de plantación.

Este plan nace con la idea de potenciar la calidad, necesaria dado el actual clima de competitividad, además de generar un mayor desarrollo del entorno geográfico contribuyendo a incrementar las rentas de los viticultores.

Para impulsar el modelo de fincas cooperativizadas, se crea dentro de la propia estructura de la cooperativa una SECCIÓN DE VIÑEDOS, a la cual podrán pertenecer todos aquellos socios que deseen participar en proyectos de reconversión de viñedos mediante el sistema de fincas colectivas en las que se agrupan derechos de pequeñas parcelas.

1.2.- CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

La capacidad de producción está en función de la cosecha anual, que en el caso del sector vitícola es muy variable por la influencia de la climatología, no obstante podemos considerar que la producción media anual de uvas está en torno a 6.500.000 Kg., teniendo en cuenta el rendimiento en la elaboración de vino a partir de los Kg. de uva que entran en la bodega, el volumen de botellas a envasar y comercializar está alrededor de 6.000.000 de botellas de vino V.C.P.R.D.

En cuanto a bagazo producido y que se destina a producir aguardiente es de una media de 600.000 Kg. También para destilar se utilizan Lías procedentes de desfangados y trasiegos de vinos que es aproximadamente de 150.000 litros esto implica que se puede obtener sobre 80.000 litros de aguardiente de con D.E. Orujo de Galicia que representa en botellas cerca de 115.000 botellas de 0,7 L. de capacidad.

Actualmente la línea de envasado de esta bodega tiene una capacidad de 6.200 botellas/hora de rendimiento teórico.

En la destilería se dispone de un sistema de destilación de arrastre de vapor con cuatro calderines con capacidad para 500 Kg. de bagazo en cada uno. La cantidad que se destila cada día en tres turnos de 8 horas es de aproximadamente 15.000 Kg. de bagazo que viene siendo sobre 1.400 litros de aguardiente de 43% Vol.

1.3.- SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

La Cooperativa actualmente está implantando un Sistema de Gestión de la Calidad conforme a la norma ISO 9001:2000.

1.4.- PRODUCTOS COMERCIALIZADOS

AMADEUS BARRICA

La uva: Treixadura seleccionada, procedente de viñas viejas situadas en las mejores laderas de la ribera del Avia.

El vino: Amarillo pajizo, brillante y con suaves reflejos dorados. Aroma intenso en el que se conjugan a la perfección notas de fruta madura (manzana, melocotón) sobre un fondo de roble muy fino. En boca es sabroso, estructurado, redondo y con un final muy largo y persistente que prolonga el placer de su degustación.

Gastronomía: Gracias a su potente boca armoniza perfectamente con carnes y pescados salseados. También muestra buen maridaje con todo tipo de pescados y mariscos en general. Degustado en compañía del foie nos descubre su amplia gama de matices.

AMADEUS CLÁSICO

La uva: Treixadura seleccionada, procedente de viñas viejas situadas en las mejores laderas de la ribera del Avia.

El vino: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante y luminoso. Aroma intenso, destacando su

gran frutalidad donde sobresalen la manzana, el melón, frutos de hueso y notas de miel. En boca es sabroso, frutal, amplio y muy persistente, pleno de complejidad y elegancia.

Gastronomía: Este vino armoniza con todo tipo de pescados y mariscos, incluso muestra buen maridaje con carnes blancas.

VIÑA COSTEIRA

La uva: Equilibrada combinación de las variedades Treixadura, Torrontés y Palomino, seleccionadas de los mejores viñedos del Ribeiro, en particular de las laderas del río Miño (las célebres costeiras)

El vino: Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta tropical y hierba fresca. Boca muy equilibrada, sabroso y fresco, formado un conjunto placentero y armonioso.

Gastronomía: Adecuado para acompañar toda clase de pescados y mariscos, crustáceos y moluscos. Excelente compañero de los quesos tradicionales gallegos.

PAZOS DE ULLOA

La uva: Torrontés, Treixadura y Palomino.

El vino: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante y luminoso. Aroma de buena intensidad, fresco y afrutado destacando las notas de manzana. Equilibrado en boca, sabroso y alegre, con un postgusto largo y refrescante.

Gastronomía: Todo tipo de pescados y mariscos.

PAZO BLANCO

La uva: Palomino seleccionado.

El vino: Amarillo pajizo pálido, limpio y brillante. Aroma de intensidad media, fino, con frutas blancas, hinojo y hierba fresca. En boca resulta equilibrado, sabroso, fresco y alegre.

Gastronomía: Pescados en general y aperitivos.

XEITO BLANCO

La uva: Palomino.

El vino: Amarillo pajizo, limpio y brillante. Aroma de intensidad media, fino, sencillo, con frutas blancas y notas de hierba fresca. En boca resulta equilibrado, fresco y alegre.

Gastronomía: Pescados en general y aperitivos.

SOÑAL BLANCO

La uva: Palomino.

El vino: Amarillo pajizo, limpio y brillante. Aroma fino y sencillo, con frutas blancas y hierba fresca. En boca resulta equilibrado, fresco y alegre.

Gastronomía: Pescados en general y aperitivos.

ALEN DA HISTORIA

La uva: Acertada mezcla de las variedades autóctonas Caiño Tinto, Brancellao, Sousón, Ferrón y Mencía.

El vino: Rojo cereza intenso, bien cubierto. Aroma potente de frutos rojos maduros, muy profundo y elegante. Afrutado en boca, sabroso, amplio, maduro y persistente.

Gastronomía: Carnes rojas, todo tipo de embutidos y quesos

PAZO TINTO

La uva: Garnacha tintorera (Alicante Bouschet)

El vino: Rojo picota de intensidad media. Aroma complejo de fruta madura, especiado y con ligeras notas herbáceas. Equilibrado, alegre y con buen paso de boca.

Gastronomía: Platos típicos del interior de Galicia y pescados azules.

SOÑAL TINTO

La uva: Garnacha tintorera (Alicante Bouschet)

El vino: Rojo picota. Aroma de intensidad media, especiado y con ciertas notas herbáceas propias de la variedad cultivada en estas tierras. Ligero, alegre y con buen paso de boca.

Gastronomía: Platos típicos del interior de Galicia.

LUA BLANCA. ORUJO DE GALICIA (D.E.)

La uva: Bagazo procedente de variedades autóctonas, mayoritariamente Treixadura.

El aguardiente: Brillante, limpia y cristalina, de aroma fino y complejo donde se aprecian las notas propias del orujo, hierba fresca, manzana y uva pasa. En boca es redondo, cálido y armonioso, con un postgusto muy largo y persistente.

Gastronomía: Servido en copa resulta un perfecto compañero del buen café expreso.

LUA HIERBAS. LICOR DE HIERBAS DE GALICIA (D.E.)

La uva: Bagazo procedente de variedades autóctonas, mayoritariamente Treixadura.

Las hierbas: Fórmula tradicional de hierbas aromáticas de la tierra, destacando el anís, manzanilla, hierbabuena, romero, menta, cilantro, canela, regaliz, azahar...

El licor: Color amarillo limón con reflejos dorados, limpio y brillante. Aromas florales y balsámicos, propios de las hierbas maceradas. En boca resulta suave, sedoso, con una dulzura natural muy agradable.

Gastronomía: Resulta perfecta como copa de sobremesa por sus propiedades digestivas.

LUA JAMAICA “BLUE MOUNTAIN”. LICOR CAFÉ DE GALICIA (D.E.)

La uva: Bagazo procedente de variedades autóctonas, mayoritariamente Treixadura.

El café: Jamaica Blue Mountain, variedad arábica, cultivado en el macizo montañoso al este de la isla de Jamaica. Considerado uno de los mejores cafés del mundo, especialmente seleccionado e importado para la elaboración de este licor.

El licor: Incomparable aroma de café natural, muy intenso, profundo y envolvente. Pleno de sabor, fragante, cálido, sedoso. Extraordinaria persistencia de los sabores en el postgusto. La armonía perfecta entre dos productos de altísima calidad: el Orujo de Galicia y el café de Jamaica.

Gastronomía: Postres secos, bizcochos, bica, galletas de nata y pastas de mantequilla.

PAZO BLANCA. ORUJO DE GALICIA (D.E.)

La uva: Bagazo procedente de las distintas variedades cultivadas en la D.O. Ribeiro.

El aguardiente: Brillante, limpia y cristalina, de aroma intenso y complejo, destacando notas de hierba fresca, manzana y tonos anisados. En boca es potente, cálido y lleno de sabor, con un postgusto largo y persistente

Gastronomía: Servido en copa resulta un perfecto compañero del buen café expreso.

PAZO HIERBAS. LICOR DE HIERBAS DE GALICIA (D.E.)

La uva: Bagazo procedente de las distintas variedades cultivadas en la D.O. Ribeiro.

Las hierbas: Fórmula tradicional de hierbas aromáticas de la tierra, destacando el anís, manzanilla, hierbabuena, romero, menta, cilantro, canela, regaliz, azahar...

El licor: Color amarillo limón con reflejos dorados, limpio y brillante. Aromas punzantes, florales y balsámicos, propios del aguardiente de procedencia y de las hierbas maceradas. En boca resulta cálido, meloso, con una dulzura natural muy agradable.

Gastronomía: Resulta perfecto como copa de sobremesa, placentero y digestivo.

PAZO LICOR DE ORUJO CON MIEL

La uva: Bagazo procedente de las distintas variedades cultivadas en la D.O. Ribeiro.

La miel: Miel multifloral de la Denominación Específica “Mel de Galicia”

El licor: De color castaño claro con tonos amielados, nariz expresiva, intensa y de marcados recuerdos de mieles. Al paladar resulta amplio, denso y sabroso, muy suave al paso, con predominio de sensaciones a miel

Gastronomía: Copa de sobremesa, armoniza con todo tipo de postres, especialmente con las filloas (crêpes).

1.5.- VARIEDADES AUTÓCTONAS DE LA D.O. RIBEIRO

TREIXADURA

Una de las grandes uvas de Galicia, es la variedad autóctona principal de la D.O. Ribeiro, ampliamente extendida por las riberas del Miño, Avia y Arnoia. Los vinos elaborados con la variedad Treixadura destacan por su marcada frutuosidad y elegancia. En boca presentan un buen equilibrio entre grado y acidez. En suelos apropiados madura a la perfección, dando lugar a vinos de la máxima calidad.

TORRONTES

Muy extendida por toda la D.O. Ribeiro, resulta muy adecuada para el ensamblaje con la Treixadura, Albariño, Godello y Loureira. Sus finos aromas de fruta y hierba fresca combinan perfectamente con las notas más intensas aportadas por el resto de uvas autóctonas, resultando una variedad muy apreciada para elaborar vinos plurivarietales.

ALBARIÑO

Reconocida variedad atlántica en expansión en la D.O. Ribeiro, siendo nuestro clima muy adecuado para su cultivo. Muy apreciada por su intenso aroma afrutado y floral, siempre complejo y lleno de matices. En boca resalta su frescor, estructura y persistencia, potenciando el excelente carácter frutal de la uva.

GODELLO

Variedad minoritaria en la D.O. Ribeiro, entra a formar parte del ensamblaje de los vinos autóctonos, aportando aromas de manzana madura y melocotón. En boca destaca su cuerpo glicérico y una acidez muy equilibrada.

LOUREIRA

Variedad altamente valorada en la D.O. Ribeiro, aporta un aroma intensamente floral y balsámico a los vinos en los que participa, de ahí que reciba el nombre de Loureiro (laurel en gallego). Según marca la tradición siempre es utilizada en pequeñas proporciones por su marcado carácter. En boca se distingue su elevada acidez, realzando la sensación de frescor que apreciamos en el aroma.

CAÍÑO TINTO

Variedad nativa del noroeste peninsular. Cepa de baja producción, da lugar a vinos de tonalidad rojo rubí, intensos aromas frutales, buena estructura en boca y una acidez marcada. “O Caíño é o pai do viño, o Brancellao seu irmao, a Tintilla dalle forza”

BRANCELLAO

Variedad minoritaria, de cultivo muy marginal en las D.O. gallegas. Forma parte del ensamblaje clásico de los tintos autóctonos del Ribeiro, aportando sus peculiares aromas y su fresca acidez.

SOUSÓN

También llamada Tintilla, se caracteriza por tener un intenso color rojo guinda, potentes aromas afrutados y un excelente equilibrio y estructura, aportando a la mezcla toda su fuerza y personalidad.

FERRÓN

También denominada Ferrol o Negrón, cultivada casi exclusivamente en Ourense. Se presenta asociada con el Brancellao y el Caíño, aportando a la mezcla frescor y armonía.

MENCÍA

Algunos estudios emparentan esta uva con la Cabernet Franc, traída a Galicia de la mano de los peregrinos europeos que recorrían el Camino de Santiago. Es la variedad tinta más reconocida del noroeste peninsular, destacando sobre todo por sus aromas de frutos rojos y su paladar suave.

2.- RECUPERACIÓN DEL TOSTADO DO RIBEIRO

2.1.- ANTECEDENTES HISTÓRICOS

Breves apuntes sobre o **Viño Tostado do Ribeiro** (Fuente: Museo Etnológico de Ribadavia):

Destaca La memoria difusa, sobre la elaboración y consumo del vino Tostado, que existe actualmente entre los habitantes del Ribeiro. Todos recuerdan que eran las mejores uvas blancas las que se seleccionaban y separaban para preparar este vino dulce y de sabores muy refinados.

El tostado, ciertamente, era un vino que no desmerecía los mejores caldos de gusto edulcorado que se producían y producen en nuestras tierras vinícolas de la península. Su preparación requería de labores previas, como la *escolma* de aquellos vagos más y mejor “saneados”, una vez hecha la vendimia de las *castes* blancas. Luego se ponían a secar colgando los *racimos* en secaderos o *pendellos* bien ventilados, sobre varas o otros soportes, para lograr ese máximo de azúcar cuando las uvas estaban suficientemente pasificadas. Las tareas de preparación tenían lugar entre diciembre y febrero-marzo, procediéndose al estrujado y prensado de las uvas para gradualmente filtrar un feble líquido dorado que goteaba de las pequeñas prensas utilizadas y de las que conservamos algún curioso ejemplar en el museo etnológico. Por la documentación

escrita tenemos la constancia de la producción también del tostado “tinto”, si bien tenía mas renombre y aprecio para los gustos de la época (finales del s.XIX – comienzos del XX) el blanco.

La pérdida de la costumbre para su elaboración puede tener relación con la decadencia y desaparición de las grandes casas hidalgas y de los grandes propietarios, porque es importante recordar que este vino era un producto habitual en pazos y en las grandes propiedades, siendo prácticamente inexistente en las modestas explotaciones de los viticultores y del campesinado parcelario.

Por la información documental –muy particularmente las crónicas, reportajes y noticias de Vida Gallega (Museo Etnológico)- sabemos que raramente la producción de tostado en las casas “con posibles” llegaba al 2% de su producción, siendo en buen medida un vino para consumo interno y para regalo social, porque el tostado era un vino con expresivas connotaciones sociales y simbólicas, tanto en lo relativo al estatus social como al que corresponde a la identidad del género entre las clases dominantes de la cultura vitivinícola ribeirana. Era, pues un vino de representación y rango social y un vino muy utilizado para el consumo por parte de la mujer de los grupos hidalgos y pequeños burgueses hegemónicos (económica y culturalmente) en el Ribeiro. Igualmente era un vino para obsequiar, regalar o invitar a las visitas en esas casas acomodadas.

Sabemos que este vino se adelanta y más de medio siglo a las tradiciones de embotellado en

el Ribeiro, que solamente se generalizan con la llegada del cooperativismo. Propietarios varios, como D. Rafael Santoro, de Cuñas, o corredores y productores acomodados, como D. Saturnino Retorta, de Rivadavia, llegaron a embotellar y etiquetar sus tostados. También hubo una comercialización relativa de este vino, pues conocemos que se vendía y manejaban precios para su transacción, llegando aquellos a representar más del 500% respecto de los precios de los vinos de mesa y normales (blancos y tintos) en la época: hablamos del primer tercio del siglo XX.

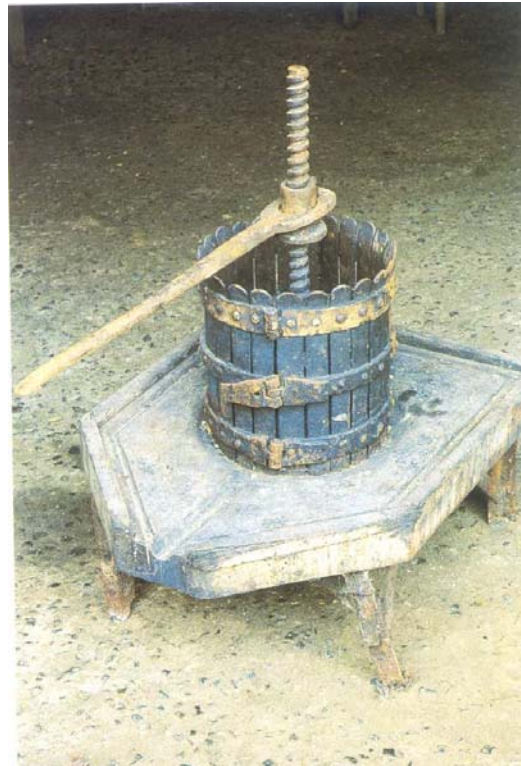


Figura 1.- Prensa utilizada para la elaboración de tostado conservada en el *Museo Etnológico de Rivadavia*.

En la **Guía de Galicia, Cesáreo Rivera y Victor M. Vázquez (1883)**, se cita en las páginas 223 y 224: "Hay además en este país el celeberrimo vino tostado, rico néctar que no tiene rival en cuanto a su delicado y característico sabor, y a sus especialísimas propiedades terapéuticas como cordial y reconstituyente." ... "De los vinos gallegos se escogerán los blancos para los mariscos y los pescados. Con platos dulces, tostados, que son vinos dulces naturales."

El insigne agrónomo **Hidalgo Taboada** en su **Tratado del cultivo de la vid en España, Madrid (1870)**, en la página 156 escribe que entre los vinos más afamados del Ribeiro está el vino tostado, a cuya elaboración se destina la variedad de vid denominada Verdal (castellanización de verdello una de los distintos nombre con el que conocemos a la treixadura, verdello, verdello rubio...)

P. Samuel Eiján, Historia de Ribadavia y sus alrededores (1920), en su pagina 596 cita: "Entre las clases más excelentes de vinos del Ribeiro, sobresale el llamado vino tostado."

La Gran Enciclopedia Gallega dirigida por el ilustre **D. Ramón Otero Pedrayo, (1974)** en sus páginas dedicadas al Ribeiro hace mención en el tomo 26, pagina 248, al vino tostado: "Antiguamente, y en la actualidad ya muy esporádicamente se fabricaba el tostado: después de la vendimia se dejaban racimos colgados del techo del *faiado* (desván) o en cualquier estancia hasta el mes de Marzo o Abril. Cuando las uvas estaban marchitas, pasas, se pisaban y prensaban. Posteriormente fermentaban; el resultado era un vino de una calidad excepcional."

Xosé Posada, Os Viños de Galicia (1978),
página 95:

“b) *Tostado*: Se hace dejando madurar un poco más algunas uvas escogidas, que ya son conocidas (por ejemplo, treixadura, brancellao o albariño). Se vendimia tardío y se lleva a casa, donde se cuelgan de unas “gallas” de mimosa o poniéndose en un cuarto ventilado encima de paja. Por Navidad se estrujan con las manos y se prensan, después de sacarle a mano los granos que pudieran estar podridos. Esta misma podredumbre puede aumentar el grado y si es podredumbre noble sería un vino como el de Sauternes francés. Se guarda en pequeñas barricas o garrafones y tiene unos 15 a 19 grados. No puede faltar en ninguna fiesta de familia, bautizos, matrimonios, entierros... y tiene fama de ser una buena medicina para las parturientas. La fermentación de este vino es muy lenta, dura tres o cuatro meses, se bebe al cabo de un año y se guarda durante muchos...”

“Este producto sería uno de los que tendría más porvenir, si se hiciera bien, con una calidad y garantía, ya que resultará caro, tendría gran éxito por poseer una tradición reconocida.”

RAIG, Revista Artística de Galicia, Vigo (1935). "Su renombrado vino tostado, de unos 16 ó 17 grados se elabora con uvas de la variedad Treixadura. Muy poco vino se cosecha de esta clase dado las dificultades que presenta su elaboración. La mayoría del que se presenta en el mercado es una grosera imitación diferenciándose en absoluto del delecado, aromático e inimitable que en el Ribeiro existe"

Diccionario de Eladio Rodríguez García (1941), "Treixadura: Clase de uva blanca dulce, muy

agradable y sabrosa (...) con treixadura se hace en el Ribeiro el famoso tostado, que es un riquísimo vino."

El conocido historiador **Néstor Luján**, en su obra "**La vida cotidiana en el Siglo de Oro**" (Ed. **Planeta, 1988**), en su página 29 cita:

En cuanto a Galicia, se conocían ya los tostados y alternó su nombradía con la del Ribadavia, ciudad ilustre con su célebre barrio judío. Bien se sabe lo que dijo Tirso de este vino: "¡Oh, espuelas de Ribadavia! ¿Quién para pasar el puerto de tanta nieve os calzara? Que a falta de tal almilla, tiritando me llegó el alma".

Las propiedades medicinales de este vino las tenía en mucho el pícaro Estebanillo González, que dice así en su autobiografía de *Un hombre de buen humor*: "Acudió remedio y entrándome en una posada me trajeron bizcocho y una azumbre de *lo de Ribadavia*, el cual por ser mi paisano me sosegó el tormento de la barriga."

Luis Domínguez de Castro, en su libro "**Viños, Viñas e Xentes do Ribeiro**" (Ed. **Xerais, 1992**), dedica un apartado al Tostado que titula "O tostado: o fillo rico":

"La elaboración del vino tostado, que tanto renombre le ha dado al Ribeiro, comienza cuando las uvas colgadas a tal fin estaban ya *mirradas* (pasificacadas) y el grado de azúcar era máximo. Se procedía entonces a *esmagar* suavemente las uvas y después se prensaban muy lentamente, obteniendo el mosto gota a gota a lo largo de varios días. La operación se hacía entre los meses de diciembre y febrero y el vino adquiría un hermoso color dorado en el caso del blanco, porque también se elaboraba, en menor cantidad, tostado tinto.

La cotización del Tostado era muy elevada. Así, en 1910, frente a las 70 pesetas que costaba un *moio*

(128 L) de vino, el tostado costaba 480 pesetas, es decir, un 685% más. Pero este precio se veía considerablemente justificado por su rendimiento."

Cuadernos del área de ciencias agrarias. Os Viños Galegos no umbral do novo milenio. (1997). Nuevas tendencias en la elaboración de vinos de calidad: los vinos al inicio del nuevo milenio. **D. José Hidalgo Togo**res (Ingeniero agrónomo y enólogo), página 62:

“Además de las técnicas alternativas de elaboración antes expuestas, todavía existen otras que pueden ser interesantes para alcanzar el objetivo que hemos propuesto. Se basan en elaboraciones que hoy día llamamos como vendimias tardías y que consisten en recoger o procesar la vendimia después del punto de madurez industrial. Se somete así la uva a unas condiciones ambientales especiales que suelen sobremadurarla y luego se la procesa con la tecnología habitual de los blancos y en algún caso también se aplica alguna de las variaciones citadas.

De una manera simplista, lo que se pretende es pasificar parcialmente la uva, con objeto de enriquecer de modo natural los azúcares del mosto y también aportar el vino mayor carga de maduración. No sólo logrando algo más grado alcohólico, sino principalmente potenciando sensaciones de gusto y aromas en busca de una mayor complejidad e intensidad.

Una manera de hacer esto consiste en pasificar parcialmente por desecación natural de la uva, bien en la propia cepa o mejor separándola en lugares secos y ventilados duran te algunos días. **Esta técnica no supone nada nuevo, pues de antiguo muchos vinos se elaboraban de esta manera, como los célebres *Tostados del Ribeiro* o los vinos de paja italianos.** De resucitar estas elaboraciones,

pensamos que se lograrían unos vinos sorprendentes."

En el libro "**O Ribeiro, el Vino de la Cultura, la Cultura del Vino**", coordinado por **Xosé Carlos Sierra (2001)**. Pagina 300, sobre el Tostado y la Xoana:

Se trata de dos tipos de vino actualmente en decadencia, o casi desaparecidos. Para elaborar el tostado se seleccionan las mejores uvas blancas y se cuelgan en un lugar seco y ventilado. Cuando están pasas, se cortan los granos de los racimos con unas tijeras, y se meten en la prensa -antes lagar- donde se estrujan. En ella pueden echar varios días, pues de cuando en cuando en vez es necesario remover las uvas para que sigan dando vino. Aún así la cantidad es muy poca pero de gran calidad.

Este vino se echa en pipote, destinado a este fin, donde fermenta, y en él debe reposar durante 3 ó 4 años. Actualmente ya no se hace, y tan sólo se elaboraba en las casas fuertes, que contaban con mucha cosecha. Más que un vino, el tostado se consideraba una medicina, por ello se daba, por ejemplo, a las parturientas.

2.2.- LOS VINOS DULCES EUROPEOS

Dos son las grandes familias en las que podemos dividir estos vinos: los Vinos Licorosos y los Vinos Naturalmente Dulces.

-VINOS LICOROSOS

Los Vinos Licorosos son aquellos vinos dulces obtenidos a partir de lo que se denomina “productos base” a los que se le añade aguardiente o destilados vínicos y, en algunos casos, sustancias edulcorantes procedentes de la uva.

Productos base:

- Mosto de uva parcialmente fermentado
- Vino
- Mezcla de ambos productos
- Mezcla de vino y mosto
- Mosto de uva o mezcla de mosto con vino.

Su elaboración obliga necesariamente a realizar la operación de “apagado” de la fermentación, con objeto de lograr un contenido de grado alcohólico y de azúcar residual acorde con las características particulares de cada tipo de vino.

La legislación establece que el grado alcohólico adquirido no será inferior al 15% vol. y el grado alcohólico total no inferior a 17.5% vol. Existen ciertas excepciones como son los Vinos de Licor Producidos en Región Determinada (VLCPRD) que tienen su propia reglamentación.

Dentro de esta familia se pueden destacar los vinos franceses denominados Vinos Dulces Naturales (VDN) que tienen derecho a una denominación

particular (artículo 13 del reglamento de la CEE nº4252/88). Estos vinos cumplen con unas condiciones específicas referidas a las variedades con las que se elaboran, los rendimientos de la viña, la madurez de la uva, las técnicas de vinificación y el contenido en alcohol y azúcares residuales.

En España los vinos licorosos con más renombre son los de Jerez: Fino, Oloroso y Amontillado elaborados con la variedad Palomino Fino, y los dulces que se obtienen mezclándolos con la variedad Pedro Ximénez. También destacan los Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona, Priorato, Alicante, etc.

En Portugal, el famoso Oporto ha sido uno de los primeros vinos que ha conocido el concepto de Denominación de Origen. En este país también se encuentran los vinos de Madeira y el Moscatel de Setúbal.

En Italia se encuentran distintos vinos licorosos a base de Malvasía. Es preciso citar igualmente el Marsala y el Moscatel de Pantelleria.

En Grecia, los vinos licorosos más renombrados son el Samos, Moscateles de Lemnos, de Patras, de Rodas y de Mavrodafne.

-VINOS NATURALMENTE DULCES

Los Vinos Naturalmente Dulces son aquellos en los que el grado alcohólico y el dulzor provienen exclusivamente de la uva. Para la elaboración de estos vinos son necesarias unas uvas particularmente ricas en azúcar, pues sólo una parte es transformado en alcohol durante la fermentación. Estos altos contenidos en azúcares fermentables son la

consecuencia de una sobremaduración obtenida por distintos procedimientos:

a) En la planta:

- Vinos de podredumbre noble: Sauternes, Barsac, Montbazillac, Loupiac, Ste. Croix du Mont, Selección de Granos Nobles de Alsacia, Tokaji húngaro, Beerenauslese y Trockenbeerenauslese alemanes y austriacos, Quart de Chaumes, Côteaux du Layon, Bonnezeaux y Vouvray del Loira.

- Vinos de vendimias tardías: los Vendimias Tardías alsacianos, Picolit, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, rancios dulces del Priorat, Fondillón, Malvasía de La Palma y de Lanzarote.

- Por congelación de la uva: Eiswein e Icewine.

b) Fuera de la planta:

- Pasificación por asoleo: Málaga, mantónico di Bianco, greco di Bianco.

- **Pasificación a cubierto**: Vin Santo Toscano, Trentino o del Veneto, Recioto di Soave, di Gambellara o della Valpolicella, Torcolato, Cinque Terre Sciacchetrà, vinos de paja (Vins de Paille del Jura y Strohwein de Austria), y **Tostado del Ribeiro**. Este sería la tipología de vino donde encajaría nuestro producto tradicional.

En la tabla de la página 33 se resumen las características más significativas de los vinos naturalmente dulces procedentes de uva pasificada a cubierto.

La tabla de la página 34 refleja el resultado de nuestras investigaciones sobre algunos vinos naturalmente dulces que actualmente se encuentran en el mercado.

CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS NATURALMENTE DULCES PROCEDENTES DE UVA PASIFICADA A CUBIERTO

Nombre del vino	VIN SANTO *	RECIOTO **	TORCOLATO	SCIACCHETRA	VIN DE PAILLE	STROHWEIN
Región de procedencia	Toscana, Trentino...	Veneto	Breganze	Cinque Terre (Liguria)	Jura	Austria
Variedades de uva	Trebbiano, Malvasia...	Corvina, Rondinella...	Vespaioia (85% min)	Bosco, Albarola...	Poubaud, Chardonnay	
Características de la uva	28% Az. red. dopo pasif.	Ligera pasificación		(Min. 40% uvas pasif.)		25 KMW = 125°Ochsle
Proceso de pasificación	Mín. 20-Dic, Máx. 31-Mar	40%	2 a 3 meses		Mínimo 3 meses	Mínimo 3 meses
Rendimiento autorizado	30-40%		20-25%	35%	18%	40%
Técnicas de elaboración	En "caratelo di rovere"				Ferment. 2 a 3 años	
Maduración - Crianza	Mínimo: 2-3 años	0	1.5 a 4 años	Mínimo: 1 año		
Grado alcohólico total	16% min.	14% min.	14% min.	17%	20%	
Grado alcohólico (%vol.)	10-14% min	12% min.		13.5%	14-17%	
Azúcares residuales	15 g/L min (seco)	4 g/L min (seco)		40 g/L (V.Dolce Nat.)	60-70 g/L	
Extracto seco mínimo	18-25 g/L	22 g/L	25 g/L	23 g/L		
Acidez total mínima	5-6 g/L	5.5 g/L	6 g/L	6 g/L		

* Vin Santo Trentino (DOC), Vin Santo Carmignano (DOC), Vin Santo della Valdinievole (DOC), Vin Santo di Gambellara (DOC), Vin Santo di Montescudaio (DOC)

** Recioto della Valpolicella (DOC), Recioto di Soave (DOCG), Recioto de Gambellara (DOC)

Análisis de Vinos Dulces

	A° Alc	A° Tot	Ac.Tot	Ac.Vol	SO2 L	SO2 T	pH	Az.Red.	Observaciones
Vin Santo Pisoni	12,00	20,33	6,98	1,56		83,2	3,82	140	Vin Santo Trentino, DOC.
I Capiteli (Passito)	12,50	23,04	5,77	0,79	11,2	147,2	3,40	177	Passito Bianco, IGT Veneto, 1998
Tenutta Il P. (VS)	15,00	16,61	6,42	1,03		12,8	3,25	27,1	Vin Santo. Montalcino, IGT Toscana. 1991
Isole e Olena (VS)	15,00	22,98	6,67	2,04		38,4	3,68	134	Vin Santo del Chianti Clasico, DOC. 1995
Fontodi (VS)	16,00	26,30	7,50	1,14		25,6	3,50	173	Vin Santo del Chianti Clasico, DOC. 1993
Quintarelli (Recioto)	14,00	19,30	6,22	0,86	4,8	40,0	3,44	89	Recioto della Valpolicella, DOC. 1993
P.X. Piedra Luenga	15,00	39,52	3,00	0,88	6,4	44,8	4,51	412	Mistela de P.X. (Bodegas Robles)
Tokaj Dereszla 5P	12,00	19,26	9,30	1,38	11,2	224,0	3,37	122	Cosecha 1996
Schloss Esterházy	13,50	18,32	7,95	0,81		13,0	3,37	81	Strohwein, cuvée 1995. Neusiedlersee-Hugelland.
Jurtschitsch Sonnhof	11,00	22,07	7,80	1,82	24,0	352,0	3,75	186	Strohwein, 1997. Grüner Veltliner Steinhaus. Langenlois.
Roisz tba98	9,50	24,56	9,60	2,14		141,0	4,03	253	Trockenbeerenauslese, 1998 (roiszwein.schmeckt.org)
Taurot Liquid Ice	9,50	20,81	8,25	1,66	9,0	204,0	3,76	190	Eiswein Welschriesling, 2000. Burgenland.

VALORES MEDIOS	12,92	22,76	7,12	1,34	5,55	110,50	3,66	165,34	
-----------------------	-------	-------	------	------	------	--------	------	--------	--

2.3.- LA ELABORACIÓN DE VINOS DE UVA PASIFICADA A CUBIERTO

Dentro de la familia de los Vinos Naturalmente Dulces vamos a centrarnos en las características particulares de aquellos que están elaborados con uvas pasificadas a cubierto. La sobremaduración de la uva se logra fuera de la planta, almacenando la uva cuidadosamente vendimiada en un local donde tendrá lugar el proceso de pasificación. Los racimos se cuelgan o se depositan sobre parrillas, bandejas o lechos de paja.

Durante la estancia en el local de pasificación el grano de uva irá cediendo agua al ambiente y, en consecuencia, irá concentrando lentamente su contenido en azúcar fermentable. Esta operación se prolongará durante varias semanas (incluso meses) hasta que la uva alcance el grado de azúcar deseado.

Una vez terminado el periodo de pasificación las uvas son estrujadas y prensadas para obtener el mosto. Este mosto es particularmente espeso y rico en azúcares, de modo que la extracción será lenta y difícil, obteniéndose muy bajos rendimientos.

La fase fermentativa de estas elaboraciones presenta una serie de dificultades debido a la peculiar composición del mosto. La altísima concentración de azúcares hace que la fermentación sea muy lenta y laboriosa. Cuando el mosto-vino alcanza un cierto nivel de grado alcohólico las levaduras se verán inhibidas, deteniéndose de forma natural la fermentación dejando altas concentraciones de azúcares residuales.

Después de la fermentación los vinos pasan por un periodo más o menos prolongado de maduración.

Este reposo debe hacerse en barricas de roble, ya que este material favorece una ligera micro-oxidación a través de los poros de la madera y también permite una concentración del vino por efecto de la evaporación. Estos procesos desarrollarán el bouquet característico de los vinos procedentes de uvas pasificadas a cubierto.

Todos los procesos anteriormente citados tienen sus particularidades dependiendo de las tradiciones de cada zona de elaboración. Estos vinos suelen estar controlados por una Denominación de Origen que regula los distintos factores que influyen en su calidad. Son objeto de reglamentación las variedades de uva utilizadas, sus características, el proceso de pasificación, los rendimientos, los métodos de elaboración y las características del vino resultante. En el cuadro anexo se resumen las características de los distintos Vinos Naturalmente Dulces procedentes de uva pasificada a cubierto.

2.4.- OBJETIVOS

El objetivo de la *Vitivinícola do Ribeiro* es el de elaborar un Vino Naturalmente Dulce procedente de uvas pasificadas a cubierto siguiendo el método tradicional de la comarca del Ribeiro, recuperando de este modo el casi extinguido *Tostado do Ribeiro*.

La recuperación de este vino ancestral tiene un especial significado para esta bodega, siempre impulsora de la máxima calidad de sus vinos basándose en las más enraizadas tradiciones, utilizando para ello las uvas autóctonas del Ribeiro y la tecnología más avanzada.

El objetivo de este informe es el de servir como **base de trabajo** para la propuesta de incorporación al reglamento de la Denominación de Origen Ribeiro de este producto y el desarrollo de un anexo donde se regule su particular elaboración.

Un paso más ambicioso sería la consecución de una D.O. complementaria a la actual pero con personalidad propia que se denominaría ***D.O. Tostado do Ribeiro***

2.5.- MATERIALES Y MÉTODOS

MATERIA PRIMA

La uva escogida para esta elaboración fue especialmente seleccionada entre los mejores viñedos del Ribeiro. Después de un estudio minucioso de las diferentes parcelas preseleccionadas se decidió escoger la uva de la variedad Treixadura de 4 fincas del valle del Avia controlando su maduración y estado sanitario por nuestros técnicos de viticultura. Como características destacables de esta parcelas se puede indicar la óptima composición del suelo, seco y arenoso, y una buena orientación en media ladera.

El criterio de selección de la uva se basó en el grado de madurez y en su perfecto estado sanitario. Se consideró un factor muy importante la integridad y turgencia del grano de la uva, ya que iba a ser sometido a un prolongado periodo de pasificación. No se buscó una uva excesivamente madura, ya que la piel en estos casos suele estar más débil y no resiste bien el proceso de deshidratación. Se realizo la experiencia con una uva Treixadura de 12º de alcohol potencial y una acidez total de 6.15 g/L.

VENDIMIA Y COLOCACIÓN DE LA UVA EN LAS PARRILLAS

La fecha elegida para la vendimia fue el 29 de septiembre de 2002. Las uvas seleccionadas en la viña se recogieron cuidadosamente en cajas, procurando realizar los movimientos con el mayor esmero posible para preservar la integridad del grano de uva. Las cajas solamente se llenaron hasta la mitad de su capacidad, para evitar que el peso pudiera deteriorar los racimos depositados en la base.

La uva recién vendimiada fue transportada al local de pasificación, donde se hizo una segunda selección, escogiendo los mejores racimos y colocándolos con extremo cuidado sobre las parrillas.

Las parrillas se adoptaron como sistema de pasificación, después de estudiar los distintas formas de disponer la uva de forma tradicionalmente para su pasificación y de analizar los métodos de otras zonas Europeas donde se conserva la tradición y se elabora comercialmente vinos de esta categoría, en especial los Vin Santo del Trentino. Tradicionalmente se colgaban en gallas o se extendían sobre el suelo de madera de los *faiados* (desván), bien directamente sobre el suelo o sobre paja. El procedimiento de colgado, además de ser muy laborioso presentaba el inconveniente de no permitir un ágil repaso de los granos botrytizados, así como favorecer su desarrollo al estar muy pegados los unos a los otros. A su favor tenía la perfecta aireación y el no contacto con ninguna superficie ni el ataque de los ratones si se colgaban de puntos protegidos para el paso de los roedores. Las dispuestas en el suelo o sobre paja, se colocaban con mayor facilidad y se controlaba los granos botrytizados pero por el contrario estaban peor ventiladas y a merced de los roedores.

Las parrillas elevadas del suelo tratan de conjugar las ventajas de los dos sistemas tradicionales y de limitar sus defectos. Siendo una superficie plana facilita la colocación de los racimos y si las capas están suficientemente separadas se puede repasar los racimos botrytizados. Al disponer de pies que las aíslan del suelo facilita el control de ataque de roedores.

PASIFICACIÓN

El proceso de sobremaduración por pasificación se hizo de forma totalmente natural. El local escogido disponía de un buen sistema de ventilación natural, dada la colocación de sus ventanales y la orientación de la nave. No se realizó ninguna acción de control sobre el ambiente, exceptuando la apertura y cierre de ventanas en los momentos oportunos.

Durante la pasificación de la uva se realizaron controles periódicos de la uva, observando su aspecto y analizando el peso medio del grano de uva y su contenido en azúcares. Cada 15 días se realizó una limpieza de los granos que comenzaban a desarrollar *botrytis* sobre la piel, para evitar que el hongo pudiera contaminar a las uvas vecinas.

Existen dos momentos del año en los que tradicionalmente se elaboraba el tostado, bien en Diciembre antes de las Navidades o en Marzo después de los carnavales. Ello parece que guardaba gran relación, según la tradición oral, con la climatología del otoño-invierno del año en que se elaboraba. Si el otoño era seco se podía elaborar en Diciembre pero si el otoño era lluvioso se elaboraba en Marzo o incluso no se elaboraba porque las uvas se echaban a perder.

PREPARACIÓN DEL MOSTO

Para la extracción del mosto se utilizó una prensa vertical construida en acero inoxidable. La capacidad de la prensa es de 200 kg de uva sin despallillar. El estrujado fue muy ligero para evitar dislaceraciones de la piel de la uva. El mosto se llevó a un depósito de acero inoxidable desde donde se repartió a los distintos envases de fermentación.

FERMENTACIÓN

La fermentación será espontánea, con las levaduras autóctonas que la propia uva trae adherida a su pruina. No será necesario el control de temperatura debido al volumen de los depósitos y a la baja temperatura ambiente en la zona de elaboración.

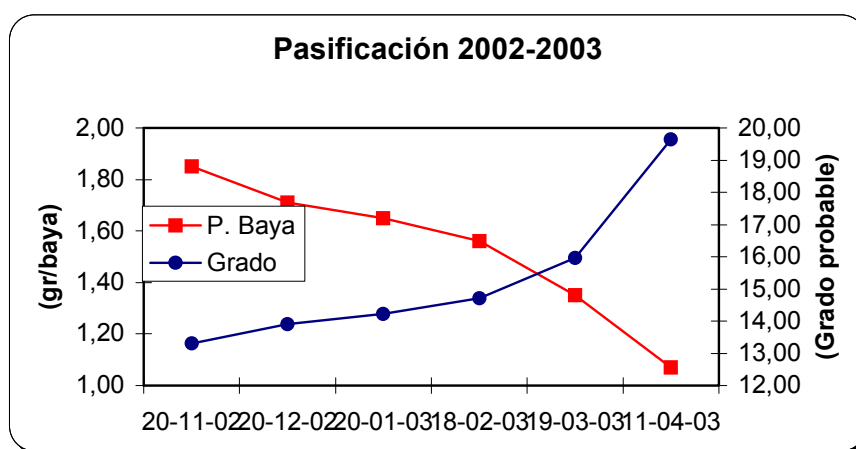
MADURACIÓN

Una vez fermentado y trasegado, el vino pasará por un periodo de reposo ó maduración. Durante este tiempo irán decantando las materias sólidas en suspensión e irá mejorando su limpidez. Al mismo tiempo tendrán lugar una serie de procesos de evolución que irán perfilando su *bouquet*, también llamado aroma terciario. Se hará un seguimiento minucioso de las pautas de maduración del vino a lo largo de los meses, donde se confirmará la experiencia tradicional de una maduración mínima de un año.

2.6.- RESULTADOS

PASIFICACIÓN

El seguimiento de las uvas en el local de pasificación muestra una clara tendencia de disminución del peso del grano de uva y de aumento del contenido en azúcares fermentables. En el gráfico se puede observar cómo se acentúa esta tendencia en los meses de marzo y abril.



El tiempo seco y cálido de la segunda quincena de marzo y la primera de abril favorecieron una deshidratación rápida de la uva, aumentando el grado en más de 3.5 unidades. Resulta evidente la influencia de las condiciones ambientales sobre el proceso de pasificación.

También observamos una clara pauta en la subida del pH, favorecida por la pérdida de agua y la salificación de los ácidos. La acidez total se comportó de forma diferente en las distintas fases del proceso. Al principio descendió ligeramente, pudiendo ser debido este comportamiento al consumo de ácido málico en el interior del grano de uva. En la segunda etapa, cuando la deshidratación

discurrió con mayor velocidad, la acidez aumentó debido a 2 fenómenos: por un lado el aumento de la concentración de ácidos por la disminución del agua en la uva y, por otro lado, un aumento de la acidez volátil debido a puntuales ataques de *botrytis* sobre algunas bayas.

En este punto es necesario hacer una aclaración respecto a la prolongación del tiempo de pasificación. En esta experiencia se pretendió llevar al límite este proceso, prolongándolo hasta una fecha muy avanzada para verificar el tiempo máximo de permanencia de las uvas en el local de pasificación y su evolución a lo largo del tiempo.

PREPARACIÓN DEL MOSTO

La fecha escogida para el comienzo de la elaboración fue el 21 de Abril de 2003. Después de una última selección de los mejores racimos, éstos fueron transportados hasta la bodega de elaboración de vinos especiales de la Vitivinícola do Ribeiro. Allí fueron sometidos a un suave estrujado y lentísimo prensado (2 días de duración cada prensada). El mosto obtenido se recogió en pequeños depósitos de acero inoxidable para comenzar la fermentación.

FERMENTACIÓN

El comienzo de la fermentación fue espontáneo, con las propias levaduras autóctonas de la uva. No se consideró necesario el control de temperatura del mosto debido al pequeño volumen de los depósitos y a la óptima temperatura ambiental del local de elaboración.

La fermentación se prolongó durante 4 meses, observándose una cinética fermentativa muy lenta,

especialmente hacia el final de la fermentación. El vino resultante alcanzó los 13 grados alcohólicos y unos azúcares residuales de 124 gramos litro.

MADURACIÓN

El análisis de vinos similares de otras zonas europeas y la tradición oral de la comarca nos llevaros a emprender un periodo de maduración en barrica de roble Allier de 64 litros que, como mínimo, habría de durar 12 meses. Durante esta etapa de maduración se desarrollaron distintos procesos de evaporación, concentración y microoxigenación que mejoraron y afinaron las características del producto.

2.7.- CONCLUSIONES

De esta primera experiencia de elaboración de **Tostado do Ribeiro** se pueden sacar las primeras conclusiones que servirán como base para futuras cosechas y que ayudarán a iniciar los trabajos para la propuesta de ampliación del Reglamento que ampare la elaboración de estos vinos bajo la Denominación de Origen Ribeiro. Sería deseable que esta ampliación estuviera en vigor en la vendimia del presente año.

Las conclusiones iniciales obtenidas en la cosecha 2002, elaboración 2003 son:

- La selección de la uva para pasificación debe ser extremadamente exigente, siendo imprescindible que cumpla unos parámetros de calidad muy altos respecto al nivel de maduración y a la perfecta sanidad de la uva.

- La vendimia debe hacerse con gran esmero y delicadeza para respetar la integridad de la uva, factor clave en la posterior etapa de deshidratación.
- El proceso de pasificación en condiciones estrictamente naturales resulta lento y exige una gran atención a la hora de controlar y limpiar los granos de uva atacados por *botrytis*.
- Como era de esperar, las condiciones ambientales (ver anexo 1) marcan la velocidad de deshidratación y determinan en gran medida la duración y eficacia del proceso. Sería interesante proponer un método de control para obtener un ambiente semi-acondicionado que facilitara la renovación del aire en el local de pasificación.
- El prensado de estas uvas requiere unos cuidados especiales para evitar la dilaceración de las partes sólidas de las mismas, por ello debe realizarse manualmente utilizando bajas presiones y largos tiempos de prensado (hasta 48 horas).
- Las fermentaciones de estos mostos de elevada graduación alcohólica potencial resultan muy lentas y dificultosas, lo que conlleva un periodo de fermentación – maduración en el que el producto adquiere sus características peculiares.
- La maduración en barrica de roble de pequeña capacidad mejora sensiblemente las cualidades organolépticas de estos vinos, integrando los aromas de fermentación y afinando la sensación inicial punzante – alcohólica. Este proceso de afinamiento resulta necesario para lograr el perfil sensorial adecuado.

- Recogida de la tradición oral y en alguna cita bibliográfica la existencia del Tostado del Ribeiro Tinto, y aún siendo un producto de menor tradición, consideramos que se debería seguir investigando este tipo de producto para una futura incorporación dentro del Reglamento que regule la elaboración de este tipo de vinos especiales

2.8.- TRABAJOS POSTERIORES. CAMPAÑA 2003-2004

En la presente campaña se han realizado nuevas experiencias de elaboración de Tostado do Ribeiro. En esta ocasión las uvas seleccionadas provinieron exclusivamente de las viñas del proyecto de viñedos colectivos.

Se ensayaron distintas técnicas de recolección y almacenamiento de la uva a pasificar, encontrando apropiados los métodos de colocación horizontales, ya sea en parrillas o en cajas especialmente diseñadas para contener una pequeña cantidad de uva almacenada a un solo nivel.

Se están comparando distintas formas de elaboración con fermentaciones en depósitos de acero inoxidable y en barricas de roble de Allier de 64 litros. También se están llevando a cabo experiencias de fermentaciones con levadura autóctona y levadura seleccionada para comparar el perfil sensorial del vino obtenido.

En la actualidad estos vinos se encuentran en la etapa de fermentación, por ello no podemos exponer en el presente documento las conclusiones definitivas de estas investigaciones.

3.- PROPUESTA DE AMPLIACIÓN DEL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO

La bodega Vitivinícola del Ribeiro S.C.G. impulsa una propuesta de legislación para que el vino Tostado do Ribeiro sea amparado por la Denominación de Origen Ribeiro como un vino de elaboración especial.

La proposición se centra en la inclusión de un nuevo tipo de vino en el Capítulo IV, artículo 13- del Reglamento de la Denominación de Origen Ribeiro titulado "Características de los Vinos". Entre los vinos amparados el sería incluido el Tostado do Ribeiro con las siguientes características:

Vinos	Graduación Alc.	Acidez Total	Características
Tostado do Ribeiro	12-16 %vol.	5,5 mínimo	Anexo nº1.-

Dada las particularidades de este producto se propone la inclusión de un anexo donde se regulen las características específicas del mismo y de su elaboración, cumpliendo en lo general el restante articulado del reglamento existente

Se solicita al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro la convocatoria de unas reuniones técnicas para analizar y debatir la redacción del citado anexo, para proponer al pleno del Consejo una propuesta de reglamentación para el Tostado do Ribeiro.

(ANEXO I SOLICITUD DE REGLAMENTACIÓN AL COSEJO REGULADOR)

ANEXO II.- Registro de condiciones ambientales en el local de nasificación

